ROLNIK



Bezpłatny dodatek do „Drwęcy".

Rok VIII. Nowemiasto, dnia 15 marca 1934. Nr. 8

Kiedy i co siać należy?

Z dawnych lat tułają się po świecie rolniczym różne przysłowia, a nawet zabobony, dotyczące czasów zasiewów poszczególnych roślin gospodarskich. Trudno oczywiście podać co do tego jakieś szczegółowe zasady i wskazania. Bo przecież dużo zależy od stanu pogody i powietrza, od rodzaju gleby i lokalnego klimatu. Na ogół jednak trzeba się trzymać tej zasady, że każda roślina, im wcześniej będzie zasiana, tem więcej znajdzie wilgoci w ziemi i wogóle tem lepsze będzie miała warunki rozwoju. Rozumie się, że musimy tu jeszcze brać pod uwagę drugi ważny moment, czy dana roślina należy do odpornych na wiosenne przymrozki, czy też łatwo od nich ginie, bo wówczas musimy na drugim planie postawić wczesność zasiewu, a przedewszystkiem liczyć się z zasiewem w takim czasie, by możliwe spodziewane jeszcze przymrozki nie wypadły na czas początkowego ani późniejszego rozwoju rośliny.

Z pomiędzy roślin, najpowszechniej u nas uprawianych, nie mogą być siane wcześniej, jak w końcu kwietnia, a nawet dopiero po 10-ym maja w klimacie środkowej Polski następujące stosunkowo w mniejszym stopniu wrażliwe na przymrozki: jęczmień wielorzędny, bób jadalny, łubin, a poniekąd i ziemniaki, sadzone na ziemiach cięższych oraz bardziej wrażliwe: koński ząb, gryka, fasola. Natomiast inne ziemiopłody, należące do uprawy rolnej, a więc wczesne ziemniaki, zwłaszcza na piaskach, buraki, marchew, grochy, wyki, boby, koniczyny i rośliny zbożowe mogą być siane wszystkie w marcu, o ile wiosna wczesna i to nie w jakiemś kolejnem następstwie wedle gatunku, ale wedle pola, jakie w danym roku najpierw obeschło.

Obawa co do sadzenia wczesnych ziemniaków ewtl.: już w marcu na gruntach lżejszych jest zupełnie bezpodstawna, gdyż na takich ziemiach sadzeniak przykryty jest warstwą ziemi o grubości 12—15 cm., więc chybaby jakieś niebywałe mrozy w kwietniu mogły sięgnąć ziemi tak głęboko. A że ziemniaki będą w ziemi leżały i nie wylezą, póki ciepła nie nastąpią, to prawda, ale jest inna jeszcze prawda, że przy odpowiednim stanie ciepłoty zaczną wcześniej puszczać kły w ziemi, wzmacniać się, a potem, gdy wyjdą na wierzch, choćby równocześnie z później sadzonemi, rosnąć będą energiczniej i plon wydadzą większy. Doświadczenia, przeprowadzane w tym kierunku w Ognisku Kultury Rolnej w Kościelcu, wykazały za okres pięcioletni całą przewagę plonu ziemniaków marcowego sadzenia w porównaniu z sadzeniem późniejszem, tak, że każdy tydzień późniejszego sadzenia wpływał stopniowo na zmniejszenie się plonu.

Co do jęczmienia dwurzędowego doświadczenie uczy, że, o ile jęczmień sieje się wcześniej z wiosny, zawsze plon bywa bogatszy. Rozumie się, że można sobie pozwalać na wczesny plon wtenczas, gdy się ma ziemię albo z natury ciepłą albo wydrenowaną i zwapnowaną. Lecz nigdy nie należy przeciągać tego siewu do „kwitnienia jabłoni", chyba, że jakaś wiosna, wyjątkowo opóźniona i mokra, na wcześniejszy siew nie pozwala. Ale wówczas plon bogatym nie będzie.

Dotyczy to jeszcze w większym stopniu owsa, który ze wszystkich zbóż jarych najwięcej wilgoci przez okres wegetacji zużywa, a zwłaszcza w początkowym okresie wzrostu tej wilgoci dużo potrzebuje.

Jęczmień wielorzędny może znów być siany nieco później, ku końcowi kwietnia, gdyż należy do roślin delikatniejszych. Wszystkie rośliny groszkowe, za wyjątkiem tych, z któremi musimy zwlekać z powodu ich wrażliwości na mróz, siane być powinny bardzo wcześnie dlatego, że różne szkodniki, rozwijając się masowo przy większem ociepleniu się roli i powietrza, nie mogą już tak łatwo napastować roślin, wcześniej ujętych, gdy

zaś trafią na słabiznę niedawnych, młodych zasiewów, opanowują je i niszczą niekiedy bardzo dotkliwie.

Podobnie rzecz ma się i z burakami, zwłaszcza cukrowemi, gdyż pastewne nieco później siać należy. Nawet spory przymrozek 3—4 stopniowy, choć listki powarzy, mniej wyrządzi szkody, niż wyniesie korzyść z wcześniejszego ujęcia się roślin. Zauważono, że gdy burak (pomijając sapy, ziemie wogóle zimne) już na czerwiec pole zarastał tak, że rzędów niewiele co znać było, plon był zawsze większy, bo i odporność przeciw suszy i szkodnikom na takich plantacjach bywała większa. Są to wszystko prawdy stwierdzone, a stosowanie się do wskazań, wynikających z tych prawd, a więc przestrzeganie wczesnych siewów zawsze popłaca, chodzi tylko o to, żeby z dnia na dzień badać swe pola, gdy zaczynają obsychać i ani jednego dnia nie prześlepić. To nie wymaga żadnego pieniężnego nakładu, jeno czujności zamiłowanego gospodarza. Dat kalendarzowych, kiedy pierwszy siew zacząć, nie warto podawać, bo to zależy od miejscowości, a pozatem i od roku. Bywają lata, że już na św. Kazimierza grochy i owsy ludzie sieją, a przecież się zdarza, że i do kwietnia saniami się jeszcze jeździ.

Kilka słów o ogródku warzywnym.

Staraniem każdej dobrej gospodyni powinno być dobre i umiejętne żywienie rodziny i domowników. Wielką pomocą w tem może się stać ogródek, pełen warzyw i owoców, które latem są nieocenione, a dobrze przechowane i zimą stanowić powinny codzienną strawę.

Podstawową rzeczą w warzywniku jest dobrze uprawiona ziemia. Należy ją jesienią głęboko przeorać albo przekopać i zostawić na zimę w ostrej skibie. Pod wiosnę rozwieźć nawóz na jednej trzeciej części i znowu przekopać albo płytko przeorać, potem zabronować całość i w miarę potrzeby robić zagonki. W następnym roku znowu jedną trzecią nawieźć, w trzecim również tak, aby w 3 lata cały ogród był nawieziony. Na świeżym nawozie dajemy: ziemniaki, kapustę, pomidory, ogórki; na dwuletnim: marchew, buraki, pietruszkę, brukiew, rzepę itd; w trzecim roku: grochy i fasole. Prócz obornika dobrze jest zasilać warzywa należycie przygotowanym kompostem, na który składają się: śmiecie z mieszkania czy podwórza, nawóz z pod drobiu i gołębi, popiół z pod kuchni, zielone chwasty wypielone, dla świń niezdatne, liście, zgrabione na jesieni w jakiś kąt ogrodu lub podwórza, wszystko to podlewać gorszemi pomyjami i mydlinami po praniu. W ciągu lata całą tę gromadę przerobić parę razy łopatą albo lepiej widłami o szerokich zębach. Masa kompostowa powinna wyglądać, jak czarna sypka ziemia. Taki kompost można używać na zagonki, a jeżeli są części jeszcze nie rozłożone, to trzeba czekać do następnego roku, a jednocześnie zacząć sypać drugą gromadę. Na kompoście dobrze posadzić dynie. Niektóre jarzyny nie znoszą świeżego nawozu. Gdy już ziemia odpowiednio uprawiona i nawieziona, trzeba pomyśleć o sadzonkach i nasionach. Nabywać je w uczciwym składzie lub gdzie jest koło gospodyń, sprowadzić nasiona z pewnego źródła.

Kto chce mieć wczesną kapustę, niech zawczasu przygotowuje grządkę pod rozsadę, od strony południowej. Jak tylko ziemia rozmarznie, zaraz zabrać się do siewu; ponieważ w tej porze bywają przymrozki, a młoda rozsada jest bardzo delikatna, trzeba ją na noc przykrywać, czy to starą płachtą czy garścią słomy. Takie nakrycie na dzień zdejmujemy. Kapusty gęsto nie sadzić, lecz np. na łokieć odstępu w kwadrat, a główki będą duże i twarde.

Sadzonki pomidorów kupić od ogrodnika. Jeżeli się chce sama wyhodować, trzeba się wystarać o sporą skrzynkę, napełnić ją dobrą ziemią ogrodową i do niej już w marcu wysiać nasienie. Trzymać w cieple, ale nie na słońcu; gdy wzejdą, postawić na oknie, aby miały dużo światła. Pomidory szybko rosną, trzeba je przesadzić w drugą skrzynkę rzadziej, a do gruntu dać dopiero po 14 maja. Gdy podrosną i zaczną kwitnąć, trzeba je przywiązać do palików, aby owoc na ziemi nie leżał i wycinać zbytnie gałązki.

Z jarzyn, mniej używanych, godny zalecenia jest szpinak. Już 8-mio miesięcznemu dziecku można potrochu codzień dawać dobrze ugotowany szpinak, który doskonale działa na rozwój, bo zawiera dużo żelaza. Szpinak, wcześnie zasiany, już w ciągu maja może być jedzony. Po sprzątnięciu go, ten sam zagonek powinien służyć pod inne warzywa, np. ogórki, fasole itp. Ogórki potrzebują dużo nawozu, trzeba więc go dołożyć i nasypać nad nim z ziemi grobelki, na których siać rzadko ogórki, a brzegi zagonka obsadzić sałatą, którą się spożyje, zanim ogórki się rozrosną. Dobrze też mieć zagonek, obsiany szczawiem, aby nie tracić czasu na zbieranie go po łąkach i miedzach. Buraki, marchew i pietruszka nie przedstawiają trudności w uprawie, trzeba je siać w rządki, nie za gęsto i pamiętać o motyczkowaniu, pieleniu i przerywaniu. Cebula z nasienia może być dobra, ale trzeba ją wcześnie zasiać, zwłaszcza, że się mrozu nie boi, ale na ziemię jest wybredna, na piasku ani na ciężkiej glinie się nie uda.

Lustracja Pow. Tow. Rolniczych woj. pomorskiego.

Prezes PTR., p. Leon Schedlin-Czarliński, w towarzystwie nacz. PTR., p. Makowskiego oraz dyr. PTR., p. dr. Zakrzewskiego, dokona lustracji Towarzystw Rolniczych Powiatowych, wchodzących w skład Pom. Tow. Roln.

Terminy lustracji zostały ustalone następująco: 21 bm. w Brodnicy, 22 w Nowemmieście, 23-go w Działdowie.

Hodowla świń i owiec na Pomorzu.

Na obszarze Polski Pomorze zajmuje w dziale produkcji bekonów jedno z czołowych miejsc. Obecnie znajduje się w województwie pomorskiem 8 bekoniarni. W ostatnich 2 latach zwiększono o 100 procent, to jest do liczby 222 ilość stacyj knurów zarodowych. Wzmogła się również hodowla świń w kierunku bekonowym. To samo zjawisko daje się zauważyć również w dziedzinie owczarstwa. Zwiększyła się produkcja wełny i mięsa.

Ameryka kupuje w Polsce żyto.

Stany Zjednoczone zakupiły dotychczas około 100.000 ton żyta polskiego. Obecnie prowadzone są układy w sprawie sprzedaży dalszych partyj żyta do Ameryki.



DZIAŁ KOBIECY

Gruntowne porządki w domu.

(Dokończenie).

M e b l e p o l i t u r o w a n e brudne i splamione, zmywa się najpierw wodą zaprawioną paru kroplami amonjaku, potem czyści się olejem lnianym i terpentyną (równe części). Pocierać lekko w kółko lekko zwilżoną flanelą. Również mieszanina nafty i wody lub mleka i wody i polerowanie wełnianym gałgankiem przywraca meblom polit. wygląd czysty i błyszczący.

M e b l e l a k i e r o w a n e myje się czystą wodą z amonjakiem, a białe plamy usuwa się przez wymycie naftą.

M e b l e m a t o w e wyciera się płócienną ścierką, zwilżoną terpentyną.

S k ó r z a n e m e b l e wyciera się surowem mlekiem, potem suchą flanelą.

Z ł o c o n e r a m y o d o b r a z ó w czyści się rozczynem salmiaku z wodą (na pół ltr. wody łyżkę salmiaku). Doskonałym środkiem jest serwatka. Zwilżyć nią miękką gąbką i zmyć nią ramy. Drzwi, parapety i ramy okien obmywać wodą z domieszką amonjaku, aby lakiem odzyskał połysk. Dobra też jest mieszanina: 1 część salmjaku na 12 części zimnej wody. Mycie ciepłą wodą z mydłem czy ługiem szkodzi powłoce olejnej.

O k u c i a i k l a m k i z m e t a l u czyści się „Sidolem". Można też w domu przyrządzić płyn do czyszczenia metali: 2 łyżki kredy, 2 łyżki magnezji, pół szklanki amonjaku — zmieszać dobrze i dodać trochę wody, by płyn miał gęstość kupnego „Sidolu".

S z y b y o k i e n n e czyści się wodą z octem — a jeszcze lepiej wodą i trochą nafty (na ltr. wody łyżeczkę nafty). Zamiast gałganka użyć można gazety. Nie należy myć okien w słońcu, wysychając bowiem przed wytarciem, nie uzyskają należytego połysku. Również mycie szyb w czasie deszczu jest bezcelowe.

L u s t r a czyści się ładnie kredą, roztartą ze spirytusem i zaraz potem miękką ścierką wycierać na sucho. Luster nie myć nigdy na wilgotno, bo najmniejsza kropla wody, gdy się dostanie pod lustro, zniszczy je odrazu. Lustro z matową powłoką od wilgoci posypać sproszkowaną gliną i wycierać, dopóki połysku nie odzyska. Przypomnieć też należy, że zwierciadło nie powinno nigdy wisieć tak, aby się w niem słońce odbijało, niszczy się przez to amalgam, pokrywający spodnią stronę szkła.

Marchew w zimie

oddaje nam nieocenione usługi. Jeśli ku wiośnie nabierze zapachu piwniczego, można go prawie zupełnie usunąć, mocząc oskrobaną marchew przez noc w bardzo zimnej wodzie. Może przy tem trochę witamin zginie, lecz zginie razem z niemi i przykry zapach.

Odnawianie mieszkania.

Bielenie — tapetowanie.

Na prośbę jednej z naszych Czytelniczek wiejskich, tłumaczącej się trudnem położeniem materjalnem w tych kryzysowych czasach, które nie pozwalają jej na zaangażowanie malarza do odnowienia mieszkania, zamieszczamy poniższy artykuł. Słusznie pisze p. Sz., że trzeba tylko dobrej woli i nie wstydzić się pracy, a łatwo można utrzymać mieszkanie we wzorowej czystości, a zaniedbane wyremontować i doprowadzić do zadawalającego stanu.

Przed przystąpienie do tapetowania pokoju należy bielić sufity wapnem — podłogi dla ochrony posypać piaskiem. Sufity bieli się specjalnym pendzlem, którego do innych farb używać nie można. Do bielenia używa się roztworu, rozcieńczonego wodą do potrzebnej gęstości, przygotowanego z 12 kg. wapna niegaszonego, 2 i pół ltr. mleka niezbieranego i 1 kg. twarogu (proporcja na sufit o powierzchni 20 m^2). Bielić należy 2 razy.

Wszelkie dziury w suficie, a w ścianie pod farbę klejową zacierać zaprawą następ.: 20 części piasku, 3 części gipsu i 1 część tonu, zwilżonych potrzebną ilością wody. Pod tapety tylko większe dziury zamazać taką zaprawą, a małe łojem, rozrobionym z kwasem siarczanym (na $^1/_4$ kg. łoju 50 gr. kwasu siarcz., ostrożnie z kwasem, pali skórę i ubranie). Ponadto pod tapety, jeszcze przed zatarciem, należy całą ścianę dokładnie wymyć przy pomocy zwykłej szczotki i szarego mydła.

Farby do ścian przygotować z mieszaniny, zawierającej 14 kg. tonu, 4 ltr. wody, 1 kg. i 300 g. rozpuszcz. kleju stolarskiego lub lepiej jeszcze malarskiego i pół kg. klajstru z mąki żytniej (proporcja na średni pokój 50 m^2). Ażeby wapno lub farba klejowa od ścian nie odpadały, trzeba do farby dodać trochę soli kuchennej, a wapno gasić wodą, w której rozpuścimy pewną ilość soli.

Do otrzymania barwy do tej mieszanin należy dodać dla koloru kremowego 1 kg. „ugru", dla różowego od pół do 1 kg. czerwieni czyli „szein-rothu", dla żółtawo-złocistego od pół do 1 kg. „ugru" oraz od pół do 1 kg. farby, zw. przez malarzy „szidgelb", dla niebieskiego od $^1/_4$ do pół kg. ultramariny. Chcąc mieć barwy ciemniejsze trzeba większej domieszki barwników. Malować od góry ku dołowi, zaczynając od miejsca, gdzie zakończy się sufit i szlak. Drugi raz malować po wyschnięciu pierwszej warstwy około po 2—3 godz. Najprakt. i najładn. szlakami są linje, pociągnięte niewielkim pendzlem.

Chcąc pokój tapetować należy ścianę zatartą przedewszystkiem wykleić staremi gazetami (o ile nie zastępuje ich stara tapeta, połatana w miejscach dziurawych). Tapety wówczas są trwalsze. Gazety zaklejać klajstrem (z mąki pszennej, rozrob. dostat. ilością wody i mieszanej w ciepłem miejscu) z domieszką kwasu siarczanego. Na ściany wilgotne używać pod gazety kleju z bolusu, przygotowanego przez zmieszanie 5 kg. glinki bolusowej, rozmoczonej w wodzie, z 400 gr. dobrego kleju stolarsk. i 900 gr. gipsu, a następnie dolać do potrzebnej gęstości wody. Przeciw robactwu do kleju dodać proszku kolokwintowego (50—60 gr. na 3 kg. klajstru).

Po wyschnięciu naklejonych gazet przystąpić można do klejenia tapet. Przycinać na stole odpowiednio długie paski, uważając, aby deseń jednego kawałka pasował do drugiego pasa. Smarować po kolei klajstrem niezbyt grubo szerokim pendzlem i przykładać najpierw u góry pokoju, uważając, aby równo spadał aż do podłogi, a następnie pociąga się ku dołowi czystą zwiniętą ścierką lub szczotką, tak, aby tapeta wszędzie została przyklejona. Tak postępować pas za pasem, starając się zakończyć w miejscu, gdzie wypadają drzwi, aby jak najmniej znać było schodzenia się deseni. W końcu nakleja się poziomo szlak.

Słomiane maty

wyczyścić można w ten sposób: wytrzeć je grubą ścierką, umaczaną w wodzie i soli. Trzeć tak długo, dopóki mata i scierka uschną.

Przepisy gospodarcze.

Kruche paluszki.

Dwa żółtka, ugotowane na twardo, rozetrzeć w miseczce, wlać w to jedno całe jajko, wsypać funt cukru, funt mąki, wlać szklankę mleka, dodać pół funta masła, łyżkę mąki kartoflanej, proszek do pieczenia i wanilji, wszystko wygnieść doskonale, robić paluszki, układać na blachy i piec w gorącym piecu do rumianego koloru. Podaje się do kawy lub herbaty.

Biszkopty przekładane.

200 g. cukru, pół laski wanilji sproszkowanej, 14 jaj ubijać trzepaczką na wolnym ogniu, dopóki masa nie zgęstnieje, zdjąć z ognia i ubijać aż zupełnie wystygnie; wtedy dodać 200 g. mąki pszennej i 1 szklankę masła sklarowanego i ucierać wałkiem drewnianym aż od miski odstawać będzie. Wyłożyć masę na blachę, masłem wysmarowaną i wysypaną tartą bułeczką, rozprowadzić na palec grubo i piec w średnio gorącym piecu. Po ostudzeniu przedzielić biszkopt na 2 równe części, posmarować wykwintną marmeladą, przykryć drugą połową biszkoptu, polukrować po wierzchu lukrem i krajać podłużne, niewielkie ciasteczka.

Kilka słów o cukierkach.

Przyrządzanie cukierków w domu nie jest dostatecznie doceniane przez matki, a jednak cukierek odgrywa rolę dość ważną nietylko u dzieci, ale i dorosłych. Organizm nasz bowiem wymaga pewnej dawki cukru, który dzięki swym wartościowym składnikom odżywczym przynosi nam wielki pożytek.

Cukierki kupne są dobre dla organizmu ludzkiego, o ile pochodzą z pierwszorzędnych, pewnych wytwórni. Nie każdy jednak może sobie pozwolić na takie dość drogie cukierki i spożywa, a co ważniejsze, daje dzieciom karmelki tanie, w wątpliwym, a jednokrotnie nawet i szkodliwym gatunku, (np. na jarmarkach).

Cukierki, przyrządzane domowym sposobem, mogą łatwo dorównać cukierkom fabrycznym, a mają nad niemi tę wyższość, że używa się do nich surowców w najwyższym gatunku, przez co słodycze osiągają swój cel prawdziwy: nietylko zadawalniają smak, ale przynoszą jeszcze poważny pożytek organizmowi.

Poniżej podajemy 3 przepisy na doskonałe łakocie, przyrządzone własnoręcznie, o których pisać będziemy od czasu do czasu.

Karmelki miękkie czekoladowe.

Wziąć równe ilości masła, czekolady, miodu i cukru (np. po 125 g), włożyć w naczynie i rozpuszczać stopniowo na wolnym ogniu. Gdy trochę masy, wrzuconej do szklanki, z zimną wodą, stężeje zaraz, znaczy to, że masa jest gotowa. Należy uważać, aby w porę ściągnąć ją z ognia: przesmażona nie tężeje w wodzie, a twardnieje. Gotową, dobrze wymieszaną masę wykłada się na płaski półmisek, posmarowany delikatnie świeżą oliwą stołową, a gdy zastygnie, krajemy dowolnie. Karmelki takie należy zawijać zręcznie w cienki papier woskowany.

Zajączki wielkanocne.

Ugnieść ciasto z 140 g. mączki cukrowej, 140 g. zmielonych, starych biszkoptów, 120 g. mąki, 2 jaja i odrobiny cynamonu. Po dokładnem wyrobieniu zrobić z tego ciasta zajączki, wysmarować rozbitem żółtkiem z cukrem i z cynamonem i wypiec w średnio gorącym piecu.

Jaja z czekolady.

Za 140 g. mielonych migdałów i 140 g. przesianej mączki cukrowej, z dodaniem 1 białka, należy ugnieść ciasto, z którego uformować małe jajeczka, 70 g. cukru i 70 g. czekolady, z dodaniem 2 łyżeczek kawowych mleka, zagotować, wystudzić, otarzać jajka migdałowe w płynie, a następnie w mielonej czekoladzie, jak długo są wilgotne. Przesuszyć w letnim piecu.

Rady lecznicze na marzec.

Najłatwiej przeziębić się można w marcu. Są dnie, w których słońce tak grzeje, że wiele osób wybiera się na przechadzkę w okryciach wiosennych. Tymczasem pod wieczór powietrze się oziębia, nabawiając spacerowiczów rozmaitego przeziębienia: kaszlów, reumatyzmów, febry, influenzy itd. Przedewszystkiem należy pilnie baczyć na osoby w podeszłym wieku, aby ciepło się ubierały, bo starsze osoby mniej są odporne na wpływy powietrza, ponieważ organizm ich mniej posiada ciepła i często w marcu, z powodu przeziębienia, umierają. Lepiej w marcu być ciepło ubranym i zgrzać się, aniżeli za chłodno — i przeziębić się. Ciepło nikomu nie szkodzi, zwłaszcza w porze przejściowej.

KĄCIK MODY.

Suknie i bluzki.

Suknie do pracy i strojniejsze są w tym roku cokolwiek dłuższe.

Suknia „na codzień”, którą nosimy, najczęściej jest skromna i prosta, ozdobiona fantazyjnym guzikiem metalowym i paskiem wąskim lub szerokim. Prawdziwą ozdobą, b. twarzową sukni codziennej są białe kołnierzyki, kamizelki, kokardy i mankiety. Kieszenie widuje się coraz częściej. Na taką suknię nadaje się wełna, gładka i w kraty szkockie, o kolorach raczej ciemnych.

Styl sukni strojniejszej, popołudniowej — polega na wielkiej prostocie linji i konturów (krój ukośny, dół lekko kloszowy lub fałdy wstawiane). Przybranie gra główną rolę. Wycięcie u szyi małe, okrągłe. Staniki u góry udrapowane pomysłowemi przybraniami, które przytrzymuje oryginalny guzik albo cenna broszka. Wszelkiego rodzaju białe kryzy, kołnierze, karczki, żaboty, mankiety: z koronki, tiulu, jedwabiu, aksamitu itp. — ożywiają taką suknię. Modne są też mereżki w różnych ściegach i kształtach — pozatem plisowane falbanki u rąk i szyi — pelerynki prawdziwe i imitowane.

Przesadne ramiona i wszelkie dekoracje przy rękach np. epolety — znikły. Rękawy, gładko wsadzone, są długie lub trzyćwierciowe, rozszerzające się od łokcia albo krótkie bufki, zwiastujące ciepłe dni. Interesujące są suknie o rękawach w innym kolorze.

Gatunki materjałów: miękka, gładka lub deseniowa wełna, krepy, wełna, mieszana z jedwabiem, aksamit; z jedwabi: tafty, crepe de chine, marocain, satin i inne o nowych nazwach, jednobarwne lub deseniowe (modne są o chińskich i perskich wzorach), w paski, kratki (jedna barwa w kilku odcieniach).

Na suknie strojniejsze najodpowiedniejsze są kolory jednobarwne, jasne lub ciemne — to kwestja gustu i cery. Poza kolorem czarnym, zawsze eleganckim (przybranym białym, czerwonym w kolorze pomidorowym, blado niebieskim, różowym itd.) moda lansuje barwy: niebieską (twarzowa dla blondynek i brunetek), popielatą, zieloną, bronzową w różnych odcieniach, beige, czerwoną, zwłaszcza kolor porzeczkowy. Zestawienie dwu kolorów, np. granat z piaskowym, różowy z jasno popielatym itd. — są charakterystyczną cerą obecnej mody.

Dla tęższych pań najodpowiedniejsze są suknie o bardzo prostym kroju i unikać trzeba przeładowania przybrań i materjałów o fantazyjnych wzorach. Bardzo odpowiednie są liczne nacięcia, idące wzdłuż i naukos na sukni, jak również długie rzędy guzików.

W tym sezonie wybitne miejsce zajmuje **bluzka**, która dodaje kostjumowi świeżości i uroku wiosennego.

Oprócz skromnych z różnych trykotów, jedwabi do prania lub też (najmodniejsze) z białej piki — nosi się strojne jedwabie z krepy miękkiej, matowej lub błyszczącej i to: crepe-satin, tafty o kolorach żywych: w szkocką kratę, prążki i grochy kolorowe. Fasony i krój oryginalne. Niektóre bluzki sięgają do stanu, inne baskinką opadają na biodra, inne uszyte są w formie kazaków. U bluzek jedwabnych widuje się często rękawy, kołnierze i żaboty obrzeżone drobną plisą lub frendzlą. Do wszelkich rodzajów bluzek najmodniejszą ozdobą są klipsy, kółka, guziki i fantazyjne broszki — z metalu, drzewa lub lustra zależnie od materjału bluzki i jej strojności.

Nowością są eleganckie bluzki z tiulu, zdobne w kwiatki lub w kratki.

Obuwia

nie należy wstawiać do szafy, bo niemiłym zapachem skóry przejdzie całe jej wnętrze. Na obuwie powinno być osobne schowanko lub stoliczek z półkami.

Szafy

należy co jakiś czas wypróżniać i otwierać na kilka godzin, wytarłszy uprzednio szmatką, zmaczaną w terpentynie. To zabezpiecza wnętrze szafy od kurzu i moli.